Istruzioni per l'uso

KitchenAid

Queste istruzioni sono disponibili anche sul sito web: www.kitchenaid.eu

Istruzioni importanti per la sicurezza

IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI

Il presente manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere e osservare sempre.

Questo è il simbolo di pericolo per la sicurezza, che avverte gli utenti dei potenziali rischi per sé stessi e per gli altri. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza sono preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, può provocare lesioni gravi.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo esistente e indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un uso non corretto dell'apparecchio.
Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni di disimballaggio e installazione.
- Prima di qualsiasi intervento di installazione l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.
- Le operazioni di installazione e manutenzione devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del produttore e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che ciò non sia espressamente indicato nel manuale d'uso.
- L'eventuale sostituzione del cavo di alimentazione deve essere effettuata da un elettricista qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.

- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, una volta posizionato nello spazio predisposto, alla presa di corrente.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple se il forno è dotato di una spina.
- Non utilizzare prolunghe.
- Evitare di tirare il cavo di alimentazione.
- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- Se la superficie della piastra a induzione è incrinata, non utilizzarla e spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche (solo modelli con funzione di cottura a induzione).
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso come elettrodomestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di ambienti). Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi da usi impropri o da errate impostazioni dei comandi.
- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
- Fare attenzione a non toccare le resistenze.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone

che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto.

- Durante e dopo l'uso, non toccare le resistenze o le superfici interne dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con stoffe o altri materiali infiammabili finché tutti i componenti dell'apparecchio non si siano completamente raffreddati.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore. Quando la porta dell'apparecchio è chiusa, l'aria calda fuoriesce dall'apertura sopra il pannello comandi. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori, facendo attenzione a non toccare le resistenze.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze: se l'apparecchio dovesse entrare in funzione inavvertitamente, potrebbe crearsi un rischio d'incendio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scaldare o cucinare alimenti in barattoli o contenitori ermetici.
- La pressione che si sviluppa all'interno di tali contenitori può causarne l'esplosione, con conseguenti danni all'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiali plastici.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura degli alimenti ricchi di grasso e olio.

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti.
- Se la cottura degli alimenti prevede l'aggiunta di bevande alcoliche (ad esempio, rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Esiste perciò il rischio che i vapori generati possano infiammarsi entrando in contatto con le resistenze elettriche.
- Non usare pulitrici a getto di vapore.
- Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini lontani dal forno durante il ciclo di pirolisi. Gli eventuali residui di alimenti devono essere rimossi dalla cavità del forno prima di avviare il ciclo di pulizia (solo modelli con funzione di pirolisi).
- Durante e dopo il ciclo di pirolisi, tenere gli animali lontani dall’apparecchio (solo modelli con funzione di pirolisi).
- Utilizzare solo la termosonda consigliata per questo forno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiarne la superficie e causare la rottura del vetro.
- Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.
- Non coprire con carta di alluminio gli alimenti nel recipiente di cottura (solo modelli con recipiente di cottura in dotazione).

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Rottamare il forno seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima di procedere alla rottamazione, tagliare il cavo di alimentazione per impedire che venga collegato alla rete elettrica.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Installazione

Dopo aver disimballato il forno, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il transito e che la porta si chiuda perfettamente.
In caso di problemi contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza più vicini. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto al momento di installarlo.

Predisposizione del mobile per incasso

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono resistere al calore (min 90 °C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- Dopo l'installazione, il fondo del forno non deve più essere accessibile.
- Per il corretto funzionamento dell'elettrodomestico, non ostruire lo spazio minimo tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno.

Connessione alla rete elettrica
Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. Essa si trova sul bordo anteriore del forno (visibile quando la porta è aperta).

- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

RACCOMANDAZIONI GENERALI

Prima dell'utilizzo:

- Rimuovere protezioni di cartone, pellicole trasparenti ed etichette adesive dal forno e dagli accessori.
- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200°C per un'ora circa per eliminare gli odori ed i fumi del materiale isolante e dei grassi di protezione.

Durante l'utilizzo:

- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto essi potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non versare acqua all'interno di un forno caldo; ciò potrebbe danneggiare il rivestimento smaltato.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare lo smalto.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o ad incastrarsi nella porta.
- Evitare l'esposizione del forno agli agenti atmosferici.

Consigli per la salvaguardia

Smaltimento del materiale di imballaggio

- Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio ♲.
- Le varie parti dell'imballo devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle normative locali in materia di conferimento dei rifiuti.

Smaltimento dell'apparecchio

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Consigli per il risparmio energetico

- Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, perché assorbono molto meglio il calore.

Dichiarazione di conformità CE

- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento CE n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti) e ai requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.
- Questo apparecchio soddisfa i requisiti di progettazione eco compatibile previsti dai regolamenti UE n. 65/2014 e n. 66/2014 in conformità alla norma europea EN 60350-1.

Guida alla ricerca dei guasti

Il forno non funziona:

- Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia connesso elettricamente.
- Spegnere e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato.

Il programmatore elettronico non funziona:

- Se sul display viene visualizzata una "*F*" seguita da un numero, contattare il Servizio Assistenza più vicino. Specificare in tal caso il numero che segue la lettera " *F* ".

Servizio Assistenza

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in “Guida ricerca guasti”.
2. Spegnere e riaccendere l’apparecchio per accertarsi che l’inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli l’inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta). Il numero Assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero di telefono.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad **un Centro di Assistenza autorizzato** (a garanzia dell’utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

Pulizia

⚠ AVVERTENZA

- **Non usare pulitrici a getto di vapore.**
- **Effettuare la pulizia ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l’apparecchio dalla rete elettrica.**

Esterno del forno

IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se, inavvertitamente, uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l’apparecchio, pulirlo subito con un panno in microfibra umido.

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere all’acqua qualche goccia di detersivo per i piatti. Asciugare con un panno asciutto.

Interno del forno

IMPORTANTE: non utilizzare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare le superfici smaltate e il vetro della porta.

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (ad es. cibi con un elevato contenuto di zuccheri).
- Non usare detergenti corrosivi o abrasivi.
- Pulire il vetro della porta con un idoneo detersivo liquido. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla (vedere MANUTENZIONE).

N.B.: durante le cotture prolungate di alimenti con un elevato contenuto di acqua (pizza, verdure ripiene ecc.), si può formare condensa all’interno della porta e sulla guarnizione. A forno freddo, asciugare con un panno o una spugna.

Accessori:

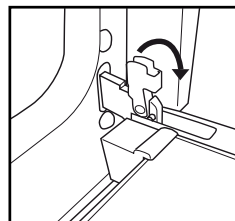
- Immergere immediatamente gli accessori in acqua e detersivo per piatti immediatamente dopo l’uso, avendo cura di maneggiarli con guanti da forno se sono ancora caldi.
- I residui di alimenti si possono eliminare facilmente con una spazzola o una spugna.

Manutenzione

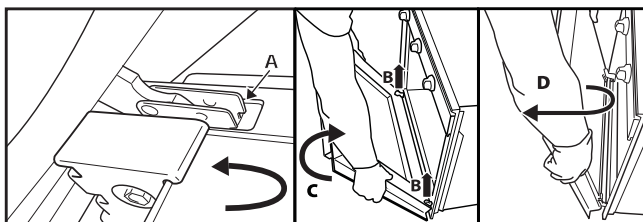
- Utilizzare guanti protettivi.
- Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

RIMOZIONE DELLA PORTA

Per togliere la porta:

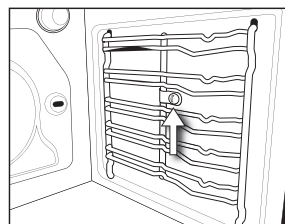
1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere e spingerle in avanti fino al fermo (Fig. **1**).
3. Chiudere la porta fino al bloccaggio (**A**), sollevarla (**B**) e ruotarla (**C**) fino allo sganciamento della stessa (**D**) (Fig. **2**).

(Fig. **1**)

Per riposizionare la porta:

1. Inserire le cerniere nelle apposite sedi.
2. Aprire completamente la porta.
3. Abbassare le due levette di arresto.
4. Chiudere la porta.

(Fig. **2**)

RIMOZIONE DELLE GRIGLIE LATERALI

Le griglie laterali per il supporto degli accessori sono dotate di due viti di fissaggio (Fig. **3**) che ne aumentano la stabilità.

1. Rimuovere le viti e le relative piastrine a destra e a sinistra mediante l'utilizzo di una moneta o di un utensile (Fig. **4**).
2. Per rimuovere le griglie, sollevarle (1) e ruotarle (2) come mostrato in Fig. **5**.

(Fig. **3**)

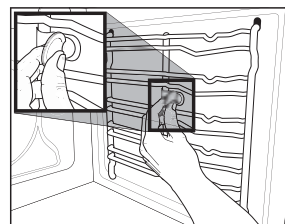
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

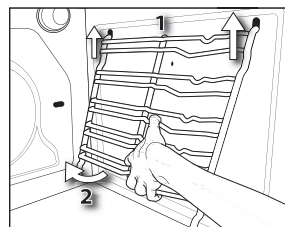
Per sostituire la lampada posteriore (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il copri-lampada, sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) e riavvitare il copri-lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

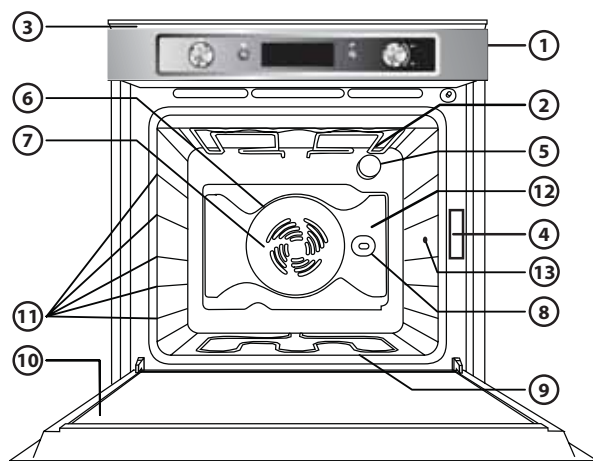
(Fig. **4**)

NOTA:

- Usare solo lampade ad incandescenza da 25-40W/230V tipo E-14, T300°C, o lampade alogene da 20-40W/230 V tipo G9, T300°C.
- La lampada usata nell'apparecchio è progettata appositamente per apparecchi elettrici e non è indicata per l'illuminazione della stanza (Regolamento della Commissione (CE) N. 244/2009).
- Le lampade sono disponibili presso i Servizi Assistenza.

IMPORTANTE:

- **In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali.**
- **Non far funzionare il forno senza aver riposizionato il copri-lampada.**

(Fig. **5**)

Istruzioni per l'uso del forno

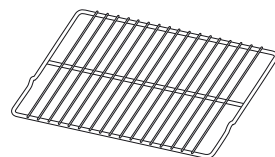
PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE

1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/grill
3. Ventola di raffreddamento (non visibile)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampade
6. Resistenza circolare (non visibile)
7. Ventola
8. Girarrosto (se in dotazione)
9. Resistenza inferiore (non visibile)
10. Porta
11. Posizione dei ripiani (il numero di livello è indicato sul frontale del forno)
12. Paratia
13. Connessione sonda carne

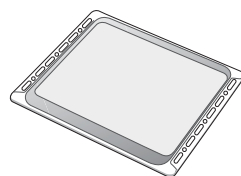
NOTA:

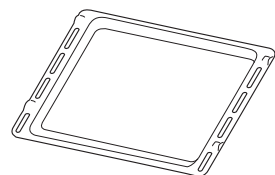
- Durante la cottura, è possibile che la ventola di raffreddamento si attivi ad intermittenza per ridurre il consumo energetico.
- A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo intervallo di tempo.
- Aprendo la porta durante la cottura, le resistenze si disattivano.

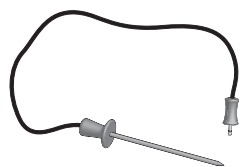
Istruzioni per l’uso del forno

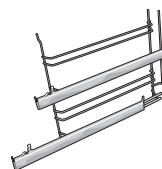
ACCESSORI IN DOTAZIONE

A. GRIGLIA: da usare per la cottura di cibi o come supporto per pentole, tortiere o qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.

(Fig. **A**)

B. PIASTRA DOLCI: da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

(Fig. **B**)

C. LECCARDA: da usare, posizionata sotto la griglia, per raccogliere grasso o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce ecc.

(Fig. **C**)

D. SONDA CARNE: per misurare la temperatura interna degli alimenti durante la cottura.

(Fig. **D**)

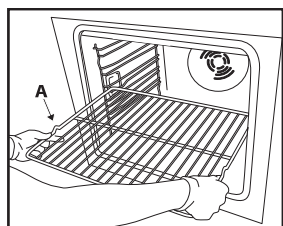
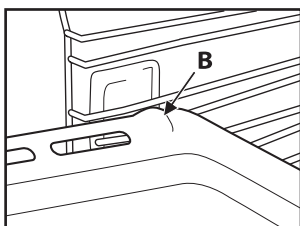
E. RIPIANI SCORREVOLI (se in dotazione): per facilitare lo spostamento di ripiani, piastre e leccarda.

(Fig. **E**)

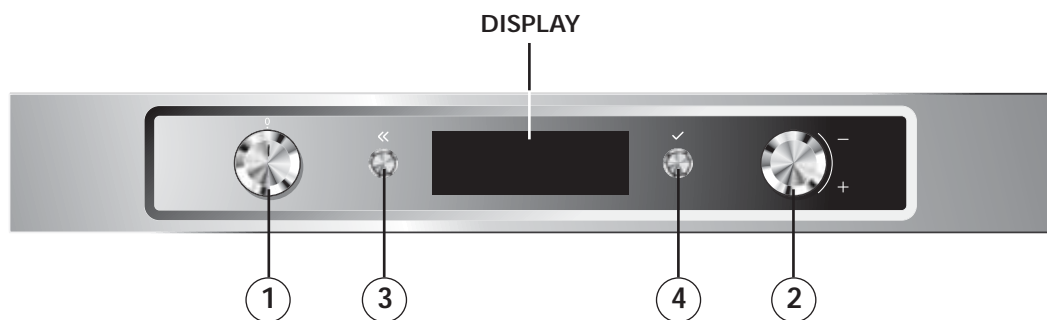
Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.

ACCESSORI NON IN DOTAZIONE
È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

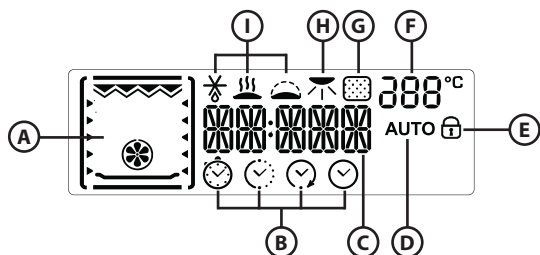
Istruzioni per l’uso del forno

INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI ALL’INTERNO DEL FORNO

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata “A” orientata verso l’alto (Fig. **1**).
2. Gli altri accessori, come la leccarda e la piastra dolci, vanno inseriti con la parte sollevata sulla sezione piatta “B” rivolta verso l’alto (Fig. **2**).

(Fig. **1**) (Fig. **2**)

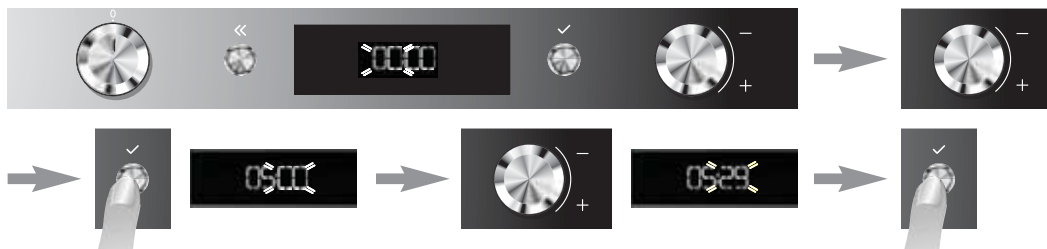
DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI

1. **MANOPOLA FUNZIONI:** accensione/spegnimento e selezione delle funzioni
2. **MANOPOLA NAVIGAZIONE:** navigazione nel menù, regolazione valori preimpostati
3. **TASTO «:** per tornare alla schermata precedente
4. **TASTO ✓:** per selezionare e confermare le impostazioni

Istruzioni per l’uso del forno

DESCRIZIONE DISPLAY

A. Visualizzazione degli elementi riscaldanti attivi per le diverse funzioni
B. Simboli riguardanti la gestione del tempo: timer, durata di cottura, ora di fine cottura, ora corrente
C. Informazioni relative alle funzioni prescelte
D. Funzione PANE/PIZZA automatica selezionata
E. Indicazione porta forno chiusa durante il ciclo di pulizia automatica (pirolisi)
F. Temperatura interna forno
G. Funzione pirolisi (non disponibile su questo modello)
H. Doratura
I. Funzioni speciali: scongelamento, mantenere in caldo, yogurt, lievitazione, cottura lenta carne, cottura lenta pesce, eco termoventilato.

ATTIVAZIONE DEL FORNO - IMPOSTAZIONE LINGUA

Alla prima accensione del forno, nel display è impostata la lingua INGLESE. Ruotare la manopola “Navigazione” finché sul display non compare la lingua desiderata, quindi premere il tasto ⊘ per confermare.

IMPOSTAZIONE DELL’ORA

Dopo aver impostato la lingua, è necessario impostare l’ora corrente. Sul display lampeggiano le due cifre relative all’ora.

1. Ruotare la manopola “Navigazione” fino a visualizzare l’ora corretta.
2. Premere il tasto ⊘ per confermare; sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.
3. Ruotare la manopola “Navigazione” fino a visualizzare i minuti corretti.
4. Premere il tasto ⊘ per confermare.

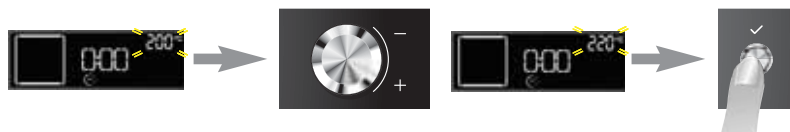
Per modificare l’ora corrente, per esempio a seguito di un’interruzione dell’alimentazione elettrica, vedere il paragrafo successivo (IMPOSTAZIONI).

SELEZIONE DELLE FUNZIONI DI COTTURA

1. Ruotare la manopola “Funzioni” su quella prescelta: le impostazioni di cottura appaiono sul display.
2. Se i parametri proposti corrispondono a quelli desiderati, premere il tasto ⊘. Per modificarli procedere come indicato di seguito.

Istruzioni per l'uso del forno

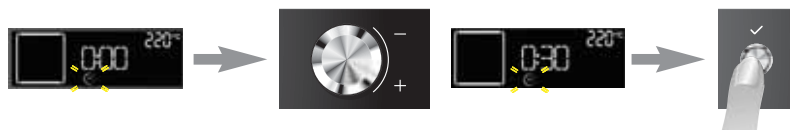
IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA/POTENZA DEL GRILL

Per modificare la temperatura o la potenza del grill procedere come segue:

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare il valore desiderato.
2. Premere il tasto ⊘ per confermare.

PRERISCALDAMENTO RAPIDO

1. Selezionare la funzione preriscaldamento rapido ruotando la manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo .
2. Confermare con il tasto ⊘: le impostazioni appaiono sul display.
3. Se la temperatura proposta corrisponde a quella desiderata premere il tasto ⊘. Per modificarla procedere come indicato nei paragrafi precedenti. Sul display appare la scritta PRE. Al raggiungimento della temperatura impostata, questa verrà sostituita dal relativo valore (es. 200°) accompagnato da un segnale acustico. Al termine del preriscaldamento, il forno seleziona automaticamente la funzione statico ⊜.
   A questo punto è possibile inserire nel forno gli alimenti da cuocere.
4. Se si desidera impostare una funzione di cottura differente, ruotare la manopola "Funzioni" e selezionare quella desiderata.

IMPOSTAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA

Questa funzione consente di cuocere per un tempo definito, da un minimo di 1 minuto fino al tempo massimo consentito dalla funzione selezionata, allo scadere del quale, il forno si spegne automaticamente.

1. Dopo aver confermato la temperatura, il simbolo lampeggia.
2. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare il tempo di cottura desiderato.
3. Confermare il tempo di cottura premendo il tasto ⊘.

IMPOSTAZIONE DELL'ORA DI FINE COTTURA/AVVIO RITARDATO

IMPORTANTE: il settaggio avvio ritardato non è disponibile per le seguenti funzioni: PRERISCALDAMENTO RAPIDO, PANE/PIZZA.

N.B.: con questo settaggio, la temperatura selezionata viene raggiunta in modo più graduale, per cui i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quelli riportati nella tabella di cottura.

È possibile impostare l'ora di fine cottura desiderata, ritardando l'avvio del forno fino ad un massimo di 23 ore e 59 minuti a partire dall'ora corrente. Questo è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.
Dopo aver impostato la durata della cottura, sul display viene visualizzata l'ora di fine cottura (ad esempio 15:45) ed il simbolo lampeggia.

Istruzioni per l’uso del forno

Per ritardare la fine della cottura, posticipando l’avvio del forno, procedere come segue:

1. Ruotare la manopola “Navigazione” fino a visualizzare l’ora in cui si desidera terminare la cottura (ad esempio 16:00).
2. Confermare il valore prescelto premendo il tasto ✓: i due punti dell’ora di fine cottura lampeggiano, ad indicare che l’impostazione è stata effettuata correttamente.
3. Il forno ritarderà l’avvio automaticamente in modo da terminare la cottura all’ora pre-impostata.

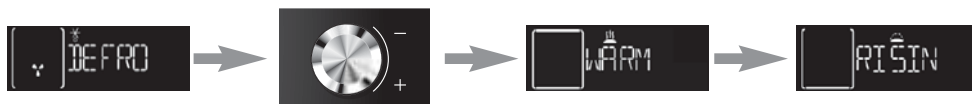
In ogni momento, è possibile modificare i valori impostati (temperatura, livello del grill, tempo di cottura) utilizzando il tasto « per tornare indietro, la manopola “Navigazione” per modificare i valori e il tasto ✓ per confermare.

CONTAMINUTI

Questa funzione può essere utilizzata solo a forno spento ed è utile, ad esempio, per controllare il tempo di cottura della pasta.
Il tempo massimo che è possibile impostare è di 23 ore e 59 minuti.

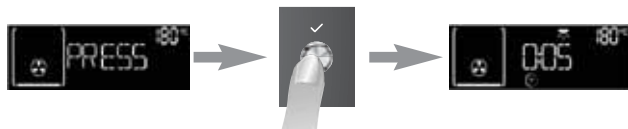
1. Con la manopola “Funzioni” sullo zero, ruotare la manopola “Navigazione” fino a visualizzare il tempo desiderato.
2. Premere il tasto ✓ per avviare il conto alla rovescia. Allo scadere del tempo impostato sul display appare “END” accompagnato da un segnale acustico. Per interromperlo, premere il tasto ✓ (sul display appare l’ora corrente).

SELEZIONE FUNZIONI SPECIALI

Posizionando l’indice della manopola “Funzioni” in corrispondenza del simbolo si accede ad un sottomenu contenente diverse funzioni speciali.
Per esplorare, selezionare ed avviare una di queste funzioni, procedere come segue:

1. Ruotare la manopola “Funzioni” sul simbolo : il display visualizza “SCONGELAMENTO” e il relativo simbolo associato a questa funzione.
2. Ruotare la manopola “Navigazione” per scorrere l’elenco delle funzioni: SCONGELAMENTO, MANTENERE IN CALDO, YOGURT, LIEVITAZIONE, COTTURA LENTA CARNE, COTTURA LENTA PESCE, ECO TERMOVENTILATO.
3. Premere il tasto ✓ per confermare.

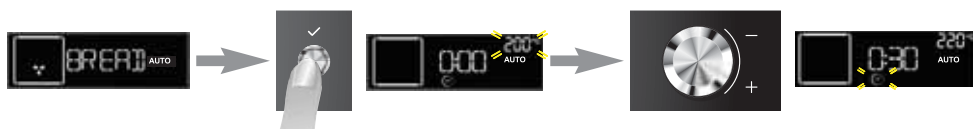
Istruzioni per l'uso del forno

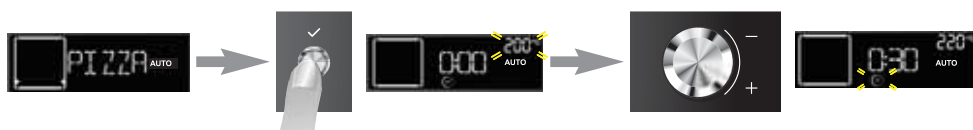
DORATURA

Al termine della cottura, per le funzioni che lo consentono, sul display viene proposta la possibilità di effettuare una doratura della vostra pietanza. Questa funzione è attivabile solo nel caso abbiate impostato una durata di cottura.

Scaduto il tempo di cottura, il display visualizza: "PREMERE ⊘ PER DORARE" Premendo il tasto ⊘, il forno avvia la fase di doratura per una durata di 5 minuti. Questa funzione può essere eseguita solo due volte.

SELEZIONE FUNZIONE PANE/PIZZA

Posizionando l'indice della manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo si accede ad un sottomenu contenente due funzioni automatiche di cottura per "Pane" e "Pizza".

Pane

1. Ruotare la manopola "Funzioni" sul simbolo : il display visualizza "PANE" con a fianco la scritta AUTO.
2. Premere ⊘ per selezionare la funzione.
3. Ruotare la manopola "Navigazione" per impostare la temperatura desiderata (tra 180°C e 220°C) e confermare con il tasto ⊘.
4. Ruotare la manopola "Navigazione" per impostare la durata di cottura desiderata e premere ⊘ per avviare la cottura.

Pizza

1. Ruotare la manopola "Funzioni" sul simbolo : il display visualizza "PANE". Per selezionare la funzione "PIZZA", procedere come segue:
2. Ruotare la manopola "Navigazione": "PIZZA" appare sul display.
3. Premere ⊘ per selezionare la funzione.
4. Ruotare la manopola "Navigazione" per impostare la temperatura desiderata (tra 220°C e 250°C) e confermare con il tasto ⊘.
5. Ruotare la manopola "Navigazione" per impostare la durata di cottura desiderata e premere ⊘ per avviare la cottura.

SONDA CARNE

La sonda carne in dotazione consente di misurare la temperatura esatta (fino a 100°C) durante la cottura, per assicurare una cottura ottimale. E’ possibile programmare la temperatura interna desiderata a seconda della pietanza da preparare.
Il corretto posizionamento della sonda è molto importante per il raggiungimento del risultato di cottura desiderato. Introdurre completamente la sonda nella parte più polposa del pezzo di carne, evitando di toccare ossa e parti grasse (Fig. **1**). Per il pollame, la sonda va inserita trasversalmente, al centro del petto, facendo attenzione che la punta non finisca in una parte cava (Fig. **2**).
Nel caso di carne con spessore molto irregolare, controllare la cottura prima di estrarre la pietanza dal forno. Collegare la parte terminale della sonda nell’apposito foro di connessione situato sulla parete destra della cavità del forno.

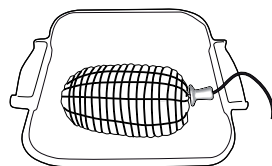



Fig. **1**

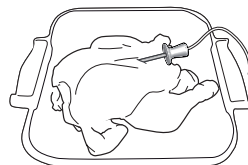



Fig. **2**

Funzione di cottura con sonda carne

Quando la sonda carne è inserita, la temperatura della cavità viene gestita in base alla funzione selezionata, ma il processo di cottura termina quando la temperatura rilevata raggiunge il limite stimato della sonda carne impostato dal cliente. Non esiste un menu specifico per le funzioni di cottura con la sonda carne, ma è sempre possibile passare da una funzione tradizionale alla “funzione Sonda carne”, ciò avviene quando si inserisce la sonda carne. Si attiva un segnale acustico quando viene rilevata la sonda carne e sul display appare “SONDA CARNE” per 3 secondi. Il display visualizza ancora l’informazione attuale.

Se la manopola “Funzioni” non è ruotata in posizione “Standby” o “Lamp” (lampada), sul display vengono di nuovo visualizzate le indicazioni generali sulle funzioni di cottura e la temperatura impostata per la sonda carne.

Se la sonda carne è inserita e viene rilevata all’inizio di una funzione senza abilitazione della sonda (preriscaldamento rapido, grill, funzioni speciali, doratura) la cottura non inizia fino a quando viene rimossa la sonda. Viene emesso un segnale acustico e sul display viene visualizzato il messaggio seguente:

Poiché la fine della cottura dipende dalla temperatura impostata per la sonda carne, non può essere impostato un timer di conto alla rovescia per la funzione, pertanto non si può impostare una funzione di cottura con avvio ritardato.
Dopo aver selezionato una funzione di cottura, regolare la temperatura del forno (nella parte superiore destra del display) ruotando la manopola +/- e confermando con il tasto ✓. Ora si può cambiare il valore da impostare per la sonda carne (nella parte inferiore destra del display): ruotare la manopola +/- e confermare con il tasto ✓ per avviare la cottura. La temperatura del forno e della sonda carne possono essere modificate in qualsiasi momento durante la cottura. Per cambiare la temperatura del forno, ruotare la manopola +/-; per cambiare la temperatura della sonda carne, premere il tasto ✓ due volte, girare la manopola +/- per impostare il valore e confermare con il tasto ✓. Il valore predefinito della sonda carne è di 70°C e può essere regolato di 1° alla volta.
Quando viene rilevata la sonda carne all’inizio o durante una funzione, tutte le fasi di preriscaldamento vengono saltate e viene eseguita la prima fase di cottura della funzione selezionata; la luce rimane accesa fino a quando la sonda carne viene rimossa e non è più rilevata.
Se durante il funzionamento viene rimossa la sonda, nel display vengono visualizzati i minuti di cottura e il contatore aumenta il valore finché l’utente interrompe la funzione o inserisce di nuovo la sonda carne.
Al termine della cottura, nel display viene visualizzata la scritta lampeggiante “END”.

Istruzioni per l’uso del forno

IMPOSTAZIONI
Posizionando l’indice della manopola “Funzioni” in corrispondenza del simbolo ⚙ si accede ad un sottomenu contenente cinque impostazioni del display che è possibile modificare.

Lingua

1. Ruotare la manopola “Navigazione” fino a visualizzare “LINGUA”.
2. Premere ✓ per accedere all’impostazione.
3. Ruotare la manopola “Navigazione” finché sul display non compare la lingua desiderata, quindi premere il tasto ✓ per confermare.

Orologio

Ruotare la manopola “Navigazione” fino a visualizzare “ORA”. Per modificare l’ora, riferirsi al paragrafo precedente (IMPOSTAZIONE ORA CORRENTE).

Eco

Quando è selezionata (ON) la modalità ECO, il display riduce la luminosità e, dopo 3 minuti da quando il forno è in stand-by, mostra l’orologio.
Per visualizzare le informazioni sul display basta premere uno dei tasti o ruotare una delle manopole.

1. Ruotare la manopola “Navigazione” fino a visualizzare “ECO”.
2. Premere ✓ per accedere alla impostazioni (ON/OFF).
3. Ruotare la manopola “Navigazione” per selezionare l’impostazione desiderata e confermare con il tasto ✓.
4. Durante la cottura, se è attivata la modalità Eco, la lampadina all’interno del forno si spegne dopo 1 minuto di cottura, per riattivarsi ad ogni interazione dell’utente.

Segnale acustico

Per attivare o disattivare il segnale acustico procedere come segue:

1. Ruotare la manopola “Navigazione” fino a visualizzare “SOUND”.
2. Premere ✓ per accedere alla impostazioni (ON/OFF).
3. Ruotare la manopola “Navigazione” per selezionare l’impostazione desiderata e confermare con il tasto ✓.

Luminosità

Per modificare la luminosità dello schermo procedere come segue:

1. Ruotare la manopola “Navigazione” fino a visualizzare “LUMINOSITÀ”.
2. Premere il tasto ✓: il numero 1 appare sul display.
3. Ruotare la manopola “Navigazione” per aumentare o diminuire la luminosità e confermare con il tasto ✓.

BLOCCO TASTI (KEY-LOCK)
Questa funzione consente di bloccare l’utilizzo dei tasti e delle manopole sul pannello di controllo.

Per attivarla, premere contemporaneamente i tasti « e ✓ per almeno 3 secondi. Se attivata, la funzionalità dei tasti risulta bloccata e sul display viene visualizzata una chiave. Questa funzione è attivabile anche durante la cottura. Per disattivarla, ripetere la procedura sopraindicata. Con il blocca tasti inserito, é possibile spegnere il forno ruotando la manopola sullo 0 (zero). In questo caso, però, occorrerà reimpostare la funzione precedentemente selezionata.

Tabella descrizione funzioni

MANOPOLA FUNZIONI		
0	**SPEGNIMENTO**	Per interrompere la cottura e spegnere il forno.
	LAMPADA	Per accendere/spegnere la lampada all'interno del forno.
FUNZIONI SPECIALI	**SCONGELAMENTO**	Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Posizionare gli alimenti sul livello intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire la disidratazione della superficie.
	MANTENIMENTO IN CALDO	Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti (es: carni, fritture, sformati). Posizionare gli alimenti sul livello intermedio. La funzione non si attiva se la temperatura in cavità è superiore ai 65°.
	YOGURT	Per preparare yogurt in casa. Utilizzare piccoli vasetti in porcellana o tazze da forno con pellicola d'alluminio. Coprire con pellicola d'alluminio durante la cottura. Posizionare la leccarda con i contenitori sul primo livello. Non occorre preriscaldare il forno.
	LIEVITAZIONE	Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Posizionare l'impasto sul 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno. Per non compromettere la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.
	COTTURA LENTA CARNE	Per la cottura lente della carne a 90°C. Questa funzione offre una cottura lenta che assicura che l'alimento rimanga tenero e succulento. Per gli arrosti, si suggerisce di farli dorare prima in padella per creare una rosolatura esterna al fine di trattenere meglio i succhi. I tempi di cottura vanno dalle 4 ore per arrosti da 1 kg alle 6-7 ore per arrosti da 3 kg. Per un risultato ottimale, si consiglia di aprire il meno possibile la porta del forno durante la cottura e di utilizzare un termometro da forno per verificare la temperatura interna della carne.
	COTTURA LENTA PESCE	Per la cottura lente del pesce a 85°C. Questa funzione offre una cottura lenta che assicura che l'alimento rimanga tenero e succulento. Grazie a temperature non elevate, il cibo non brunisce e il risultato è simile ad una cottura a vapore. I tempi di cottura vanno dalle 2 ore per pesce da 300 g alle 4-5 ore per pesce da 3 kg. Per un risultato ottimale, si consiglia di aprire il meno possibile la porta del forno durante la cottura per non disperdere il calore.
	VENTILATO ECO	Per cuocere arrosti ripieni e pezzi di carne su un ripiano. Questa funzione utilizza una ventilazione intermittente e delicata, per evitare che gli alimenti si asciughino eccessivamente. Con questa funzione Eco la lampadina rimane spenta durante la cottura e può essere temporaneamente riaccesa premendo il tasto di conferma. Per massimizzare l'efficienza energetica, si consiglia di non aprire la porta durante la cottura. Si consiglia di utilizzare il 3° livello. Non occorre preriscaldare il forno.
	STATICO	Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Per la cottura di pizze, torte salate e dolci con ripieno liquido utilizzare, invece, il 1° o 2° livello. Preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.
	VENTILATO	Per cuocere carni e torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Preriscaldare il forno prima di cuocere.
	TERMOVENTILATO	Per cuocere contemporaneamente su due ripiani alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, torte). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Si consiglia di utilizzare il 2° livello per cotture su singolo ripiano. Per cotture su due ripiani, si consiglia di utilizzare il 1° e il 4° livello dopo aver preriscaldato il forno.
XL	**MAXI COOKING**	Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Utilizzare il 1° o il 2° livello in base alle dimensioni della carne. Non occorre preriscaldare il forno. Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una brunitura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

Tabella descrizione funzioni

MANOPOLA FUNZIONI		
	GRILL	Per cuocere al grill bistecche, kebab e salsicce, gratinare verdure e tostare pane. Si suggerisce di posizionare il cibo sul 4° o 5° livello. Per la grigliatura di carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 3°/4° livello aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa.
	TURBO GRILL	Per arrostire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Posizionare il cibo sui livelli centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 1°/2° livello, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, ove il relativo accessorio sia presente.
	IMPOSTAZIONI	Per impostare il display (lingua, ora, luminosità, volume del segnale acustico, risparmio energetico).
	PANE/PIZZA	Per cuocere diversi tipi e formati di pane e pizza. All'interno di questa funzione, sono presenti due programmi le cui impostazioni sono predefinite. Basterà soltanto indicare i valori richiesti (temperatura e tempo) e il forno gestirà automaticamente il ciclo di cottura ottimale. Posizionare l'impasto al 2° livello dopo aver preriscaldato il forno.
	PRERISCALDAMENTO	Per preriscaldare il forno rapidamente.

Tabella di cottura

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Liv. (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Torte a lievitazione		SÌ	2 / 3	160 - 180	30 - 90	Tortiera su griglia
		SÌ	1 - 4	160 - 180	30 - 90	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		SÌ	3	160 - 200	30 - 85	Leccarda/piastra dolci o tortiera su griglia
		SÌ	1 - 4	160 - 200	35 - 90	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
Biscotti/Tortine		SÌ	3	170 - 180	15 - 45	Leccarda/piastra dolci
		SÌ	1 - 4	160 - 170	20 - 45	Liv. 4: griglia Liv. 1: leccarda/piastra dolci
Bignè		SÌ	3	180 - 200	30 - 40	Leccarda/piastra dolci
		SÌ	1 - 4	180 - 190	35 - 45	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda/piastra dolci
Meringhe		SÌ	3	90	110 - 150	Leccarda/piastra dolci
		SÌ	1 - 4	90	130 - 150	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda/piastra dolci
Pane/Pizza/ Focaccia		SÌ	1 / 2	190 - 250	15 - 50	Leccarda/piastra dolci
		SÌ	1 - 4	190 - 250	20 - 50	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda/piastra dolci
Pane		SÌ	2	180 - 220	30 - 50	Leccarda/piastra dolci o griglia
Pizza		SÌ	2	220 - 250	15 - 30	Leccarda/piastra dolci
Pizze surgelate		YES	3	250	10 - 15	Liv. 3: leccarda/piastra dolci o griglia
		SÌ	1 - 4	250	10 - 20	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda/piastra dolci
Torte salate (torta di verdura, quiche)		SÌ	3	180 - 190	40 - 55	Tortiera su griglia
		SÌ	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
Vol-au-vent/Salatini di pasta sfoglia		SÌ	3	190 - 200	20 - 30	Leccarda/piastra dolci
		SÌ	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda/piastra dolci
Lasagna/Pasta al forno/Cannelloni/ Sformati		SÌ	3	190 - 200	45 - 65	Leccarda o teglia su griglia
Agnello/Vitello/ Manzo/Maiale 1 kg		SÌ	3	190 - 200	80 - 110	Leccarda o teglia su griglia

Tabella di cottura

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Liv. (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Pollo/Coniglio/Anatra 1 Kg		SÌ	3	200 - 230	50 - 100	Leccarda o teglia su griglia
Tacchino/Oca 3 kg		SÌ	2	190 - 200	80 - 130	Leccarda o teglia su griglia
Pesce al forno/al cartoccio (filetto, intero)		SÌ	3	180 - 200	40 - 60	Leccarda o teglia su griglia
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		SÌ	2	180 - 200	50 - 60	Teglia su griglia
Pane tostato		–	5	3 (alta)	3 - 6	Griglia
Filetti di pesce/Bistecche		–	4	2 (media)	20 - 30	Liv. 4: griglia (girare il cibo a metà cottura) Liv. 3: leccarda con acqua
Salsicce/Spiedini/ Costine/Hamburger		–	5	2 - 3 (media-alta)	15 - 30	Liv. 5: griglia (girare il cibo a metà cottura) Liv. 4: leccarda con acqua
Pollo arrosto 1-1,3 kg		–	2	2 (media)	55 - 70	Liv. 2: griglia (girare il cibo a due terzi della cottura) Liv. 1: leccarda con acqua
				3 (alta)	60 - 80	Liv. 2: girarrosto (se presente) Liv. 1: leccarda con acqua
Roast Beef al sangue 1 kg		–	3	2 (media)	35 - 50	Teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Cosciotto di agnello/Stinchi		–	3	2 (media)	60 - 90	Leccarda o teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Patate arrosto		–	3	2 (media)	35 - 55	Leccarda/piastra dolci (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Verdure gratinate		–	3	3 (alta)	10 - 25	Leccarda o teglia su griglia
Lasagna & Carni		SÌ	1 - 4	200	50-100	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Carni & Patate		SÌ	1 - 4	200	45 - 100*	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Pesce & Verdure		SÌ	1 - 4	180	30 - 50*	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Arrosti di carne ripieni		–	3	200	80 - 120*	Leccarda o teglia su griglia
Tagli di carne (coniglio, pollo, agnello)		–	3	200	50 - 100*	Leccarda o teglia su griglia

* Il tempo di cottura è approssimativo. Gli alimenti possono essere estratti dal forno prima o dopo, in base alle preferenze personali.

Ricette testate

(conformemente alla normativa IEC 60350-1:2011-12 e DIN 3360-12:07:07)

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Liv. (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori e note*
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Biscotti di pasta frolla		SÌ	3	170	15 - 25	Leccarda/piastra dolci
		SÌ	1 - 4	150	25 - 35	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda/piastra dolci
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Piccoli dolci (Small cakes)		SÌ	3	170	20 - 30	Leccarda/piastra dolci
		SÌ	1 - 4	160	25 - 35	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda/piastra dolci
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Pan di spagna senza grassi		SÌ	2	170	30 - 40	Tortiera su griglia
		SÌ	1 - 4	160	35 - 45	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
2 Torte di mele (Apple pie)		SÌ	2 / 3	185	70 - 90	Tortiera su griglia
		SÌ	1 - 4	175	75 - 95	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Pane tostato** (Toast)		–	5	3 (alta)	3 - 6	Griglia:
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Burgers**		–	5	3 (alta)	18 - 30	Liv. 5: griglia (girare il cibo a metà cottura) Liv. 4: leccarda con acqua
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Torta di mele, torta nella teglia (Apple cake, yeast tray cake)		SÌ	3	180	30 - 40	Leccarda/piastra dolci
		SÌ	1 - 4	160	55 - 65	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda/piastra dolci
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Arrosto di maiale	XL	–	2	170	110 - 150	Liv. 2: leccarda
DIN 3360-12:07 appendice C						
Torta piatta (Flat cake)		SÌ	3	170	35 - 45	Leccarda/piastra dolci
		SÌ	1 - 4	160	40 - 50	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda/piastra dolci

La tabella di cottura suggerisce le funzioni e le temperature ideali per ottenere i risultati migliori con qualsiasi tipo di ricetta. Nel caso si volesse eseguire una cottura in ventilato su un singolo livello si consiglia di utilizzare il secondo ripiano e la stessa temperatura suggerita per il “TERMOVENTILATO” su più livelli.

* Se non sono in dotazione, gli accessori possono essere acquistati presso il Servizio Assistenza.
** Per grigliare si consiglia di lasciare 3-4 cm liberi dal bordo frontale della griglia per facilitarne l’estrazione.

Le indicazioni fornite nella tabella sono intese senza l’uso di guide laterali.
Classe di efficienza energetica (in conformità alla EN 60350-1:2013-07)
Usare la tabella per effettuare le prove.

Consigli d’utilizzo e suggerimenti

Come leggere la tabella di cottura

La tabella indica la funzione migliore da utilizzare per un determinato alimento, da cuocere su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all’introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessorio. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere migliori risultati, seguire attentamente i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani.

Cottura di cibi diversi contemporaneamente

Utilizzando la funzione “TERMOVENTILATO” è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

Dolci

- Cuocere i dolci delicati con la funzione “Statico” su un solo ripiano. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione termoventilato e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell’aria.
- Per capire se una torta lievitata è cotta, inserire uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se lo stecchino rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.
- Se il dolce si “sgonfia” durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l’impasto.
- I dolci con guarnitura succosa (torte al formaggio o con frutta) richiedono la funzione “VENTILATO”. Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

Carne

- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della teglia inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l’arrosto è pronto lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 min, oppure avvolgerlo in carta di alluminio.
- Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono un tempo di cottura maggiore. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill, posizionando la griglia a livelli inferiori. Girare la carne dopo due terzi della cottura.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d’acqua, direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato la carne da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare se necessario.

Consigli d'utilizzo e suggerimenti

Suggerimenti per piatti cotti usando le funzioni tradizionali

Ricetta	Liv. (dal basso)	Temperatura di cottura consigliata (°C)	Temperatura finale consigliata per la sonda carne (°C)
Roast beef cottura al sangue	2/3	200 - 220	48
Roast beef cottura media	2/3	170 - 190	60
Roast beef ben cotto	2/3	170 - 190	68
Tacchino arrosto	1/2	150 - 170	75
Pollo arrosto	2/3	200 - 210	83
Arrosto di maiale	2/3	170 - 190	75
Arrosto di vitello	2/3	160 - 180	68

Girarrosto (presente solo in alcuni modelli)
Tale accessorio serve per arrostire uniformemente grossi pezzi di carne e pollame. Infilare la carne sull'asta del girarrosto, legandola con dello spago da cucina se si tratta di pollo e assicurarsi che sia ben ferma prima di inserire l'asta nella sede situata sulla parete frontale del forno e appoggiarla sul relativo supporto. Per evitare la formazione di fumi e raccogliere i liquidi di cottura, si consiglia di inserire al primo livello una leccarda con mezzo litro d'acqua. L'asta è provvista di una manopola di plastica che va rimossa prima di cominciare a cuocere e che va utilizzata a fine cottura per estrarre il cibo dal forno senza scottarsi.

Pizza
Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

Funzione lievitazione (solo in alcuni modelli)
Si consiglia di coprire sempre l'impasto con un panno umido prima di inserirlo in forno. I tempi di lievitazione in tale funzione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperature ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 Kg è di circa un'ora.